

Our world-class services
ensure FOOD SAFETY AND QUALITY



Over 100 laboratories in 21 countries



第 一 百 八 十 五 刊

2017 年 03 月 10 日



食品安全周刊

Hotline: 400-627-8088

Email: sales.china@mxns.com

www.merieuxnutrisciences.com

www.merieuxnutrisciences.com.cn



目录 Contents

关注我们	1
■ 茶叶农残法规与检测技术专题研讨会即将开讲	1
■ GLOBAL G.A.P 全球良好农业操作标准培训火热报名中	4
聚焦国内	9
■ 这 3 个方面是 2017 年全国质量工作重点!	9
■ 农业部部长: 农产品质量总体向好 农药兽药残留问题突出	10
■ 李克强: 扩大内外销产品“同线同标同质”实施范围	11
国际风云	12
■ 美国 FDA 阐述食品安全法中的第三方审核	12
■ 美国或要求日本进一步开放大米和牛猪肉市场	12
■ 美国更新对日本食品因核泄漏事件的自动扣留检查措施	13
法规标准	13
■ 欧盟修订两种农药的使用条件	13
■ 欧盟从授权使用的食品添加剂清单中删除山梨酸钙	14
■ 韩国发布《畜产品卫生管理法实施规则》部分修订令	14
预警通报	15
■ 欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2017 年第 9 周)	15
■ 2017 年 3 月输日食品违反日本食品卫生法情况 (3 月 7 日更新)	16
■ 2017 年 2 月美国 FDA 自动扣留我国食品情况 (2 月汇总)	17
■ 2017 年 2 月中国出口韩国食品违反情况 (3 月 6 日更新)	18

关注我们

■ 茶叶农残法规与检测技术专题研讨会即将开讲

会议背景

一年一度的春茶季马上就要到了，适逢国家新版农残检测标准 GB 2763-2016 即将实施，欧美日等国家和地区对茶叶的法规要求在过去的一年中也发生了一些变化。为帮助企业更好的了解各国的法规规定、变化趋势和重点关注项目等，降低贸易风险，提高市场竞争力，诺安实力可特别举办“茶叶农残法规与检测技术”专题免费研讨会，以回馈业界对诺安实力可的一贯支持。

会上我们将向您介绍 GB 2763-2016 中茶叶要求的变化，分享各国最新法律法规信息，介绍常用茶叶检测技术，并针对各种茶叶质量问题提出相应的解决方案。此外，我们还特别准备了实验室检测流程介绍及实验室参观环节。内容丰富多彩，期待您的到来~

讲师介绍

焦杰颖 Candy Jiao: 毕业于中国海洋大学;

八年食品检测行业的工作经验;

熟悉各国农残检测技术，了解国内外农残的相关法规和限量标准，并具丰富的授课经验。

研讨会主要议题

3 月 23 日 13:00 ~ 17:00

- ✓ 新标准 **GB 2763-2016** 针对茶叶基质法规要求更新变化
- ✓ 欧美日关于茶叶质量安全的相关法规、最新预警信息和数据分析
- ✓ 常用茶叶检测技术简单介绍
- ✓ 针对各种茶叶质量问题的解决方案
- ✓ 现场提问和交流
- ✓ 实验室检测流程介绍及实验室参观

报名方式

联系人: 吴小姐

电 话: 0574-28860788-8019

手 机: 13567480836

邮 箱: sales.china@mxns.com

日 期: 2017 年 3 月 23 日 13: 00~17:00

课 时: 0.5 天

地 点: 宁波实验室 (浙江宁波高新区光
华路 299 弄 C7 幢)

价 格: 免费 (含教材和茶歇)

2017 年 03 月 10 日版 (第 10 周)

研讨会地点: 宁波实验室 (浙江宁波高新区光华路 299 弄 C7 幢)



周围酒店信息推荐 (房价为官网价格, 仅供参考)

酒店名称	房型	房价 (元)	地址	距培训地点	联系电话
天港禧悦酒店(创新港店)	大床房	348 (协议价)	宁波高新区光华路 299 弄 C8 幢	610 米	0574-55219999
南苑 e 家 (宁波高新区店)	大床房	218	宁波江东区丹桂路 238 号	2.3 公里	0574-87967777
四季庭院酒店	大床房	298	宁波高新区杨木碇路 329 弄 108	2.1 公里	0574-83053333

■ GLOBAL G.A.P全球良好农业操作标准培训火热报名中

课程背景

近现代农业主要依靠化肥、农药的大量投入，这就使得生态系统原有的平衡被打破，农药在杀死害虫的同时，也伤害有益生物特别是鸟类及益虫，进而危及整个生态系统，使生物多样性减少。近年来，越来越多的科学研究表明，食物中的农药残留对人体的影响不仅表现为直接的毒害，间接危害也很严重。

Global GAP 标准旨在通过降低对环境的有害影响，减少化学投入品的使用，保证员工健康、食品安全及动物福利。

农产品作为整个食品供应链的源头，其安全性愈来愈被消费者所关注。其控制体系所关注的范围是：从土壤到餐桌的全过程。

Global GAP 作为全球范围内良好农业规范的操作手册，以农业生产者及零售商的平等合作为基础，农户、投入、公司、零售商、消费者和食品行业在供应链中建立互相信任的伙伴关系，其目的是建立有效的认证标准及程序。

为了让您更好的理解 Global GAP 的标准条款等内容，诺安实力可特举办“GLOBALG. A. P 标准简介”培训。

讲师介绍

李云：国际知名食品添加剂公司，从事质量管理 15 年，高级工程师；13 年食品生产企业/农产品种植加工审核、咨询、培训经验；ISO22000/HACCP/ISO9001/ISO14001 管理体系高级审核员，GAP/有机产品高级检查员；McD 认可 MGG 检查员。

培训日程安排

03 月 29 日

08:30-08:45	教师 and 学员介绍、认识
08:45-10:15	1. GLOBALG. A. P 标准简介; 2. GLOBALG. A. P 的发展历史; 3. 规范分类 4. 规范介绍
10:15-10:30	茶歇
10:30-12:00	所有农场基础 AF (All farm base) AF. 1 场所历史和管理 AF. 2 记录保存、内部自我评估/内部检查 AF. 3 员工健康、安全和福利 AF. 4 分包方
12:00-13:30	午餐、午休
13:30-15:00	所有农场基础 AF (All farm base) AF. 5 废弃物和污染物管理、回收与再利用 AF. 6 环境保护 AF. 7 抱怨 AF. 8 召回/撤回程序
15:00-15:20	茶歇
15:20-17:30	所有农场基础 AF (All farm base)

AF. 9 食品防护 (不适用于花卉和观赏植物)

AF. 10 GLOBALG. A. P. 状态

AF. 11 标志使用

AF. 12 可追溯及隔离

03 月 30 日

08:30-10:30

作物基础 CB(CROPS BASE)

CB. 1 可追溯性

CB. 2 繁殖材料

CB. 3 场所历史和管理

CB. 4 土壤管理

CB. 5 肥料的使用

CB. 6 灌溉/施肥

10:30-10:50

茶歇

11:00-12:00

作物基础 CB(CROPS BASE)

CB. 7 病虫害综合防治 (IPM)

CB. 8 植保产品

CB. 9 设备

12:00-13:30

午餐、午休

水果和蔬菜 Fruit and Vegetables

13:30-15:00

FV.1 土壤管理

FV.2 基质 (无基质使用时不适用)

FV.3 收获前

FV.4 收获

FV.5 农产品处理 (仅适用于产品处理在生产者所有权下进行)

15:00-15:20

茶歇

15:20-17:30

GGAP 审核、学员交流、考试

培训详情

日期: 2016 年 03 月 29~30 日

地点: 上海市徐汇区华泾路 505 号华泾镇社区文化活动

中心 1 号楼 507 会议室 (靠近华泾广场)

价格: 2000 元/ 人 (含午餐、茶歇、教材资料等)

报名方式

联系人: 张小姐

电话: 0532-83816633-6891

手机: 15865540603

邮箱: sales.china@mxns.com

2017 年 03 月 10 日版 (第 10 周)

培训地点

上海市徐汇区华泾路 505 号华泾镇社区文化活动中心 1 号楼 507 会议室（靠近华泾广场）



聚焦国内

■ 这3个方面是2017年全国质量工作重点！

从3月2日在湖北武汉召开的全国质量管理暨质量提升现场交流会上获悉，按照中央经济工作会议精神和全国质检工作会议的部署，今年全国质量管理工作的主要任务是开展质量提升行动，质检部门将围绕3个方面展开提升行动。

质检总局质量管理司司长黄国梁介绍说，2017年质量提升行动重点是组织实施质量攻关。各地将紧密围绕本地区主打产业、主打产品，组织开展质量状况调查，一个一个行业摸底，找准行业通病和质量短板，形成产品质量分析报告和产业质量发展建议，为党委政府提供决策参考，一方面会加强质检内部数据资源统筹，将分布于质检系统内的监督抽查、检验检疫、执法打假等数据进行综合汇总、分析研判；另一方面还会主动运用外部宏观经济数据，将地方发改委、统计局等部门以及行业协会的工作报告、统计公报和行业数据运用到质量提升改造中，统计分析内容不仅会对主打产业、主要产品的企业规模、市场份额、出口规模等总体情况进行分析，还会深挖数据，对主要产品执行标准达到国际先进水平情况，产品可靠性、安全性指标与国际先进水平差距等进行比对分析，找出薄弱环节，组织会商会诊，精准提出产业质量提升的针对措施。

2017年质量提升行动重点还有加强全面质量管理。包括深入企业生产一线，掌握企业质量管理最新情况，引导企业建立健全全员、全方位、全过程质量管理体系；广泛组织开展质量比对、风险分析、成本控制等质量活动，探索“互联网+”时代质量管理新工具、新方法，提高质量在线监测、在线控制和产品全生命周期质量追溯能力；大力推广卓越绩效模式、精益生产等先进管理模式和方法，特别是瞄准质量管理洼地，开展面向中小微企业的帮扶活动，鼓励骨干龙头企业将配套的中小微企业纳入共同质量管理范畴，推动全生产链条质量管理水平协同提升。今年，质检总局将组织开展先进质量管理方法推广活动，从中国质量奖和地方质量奖获奖企业中，遴选组建中央和地方宣讲团，在全国范围内进行宣讲。

2017年质量提升行动重点还包括打造中国质量品牌。目前，质检总局正联合发改委制定国家品牌发展长期规划，倡导设立“中国品牌日”。同时还将以地区主导产业、创新型企业品牌培育为重点，加大战略性新兴产业、装备制造业、生产性服务业等品牌扶持力度，培育一批高端自主品牌，带动行业集聚发展、快速发展；以产业聚集区、国家自主创新示范区、高新技术产业园区等为重点，开展知名品牌创建；引导企业适应消费升级方向，提升产品和服务附加值，形成自己

2017年03月10日版 (第10周)

独有的比较优势,增强品牌竞争力;加大品牌培育、宣传、保护力度,举办特色品牌展示活动,提高自主品牌影响力和认知度,增强广大消费者购买国货的自信心和自豪感。

原文链接: <http://www.woyaoce.cn/News/214237.html>

时间: 2017-03-07 来源: 我要测

■ 农业部部长: 农产品质量总体向好 农药兽药残留问题突出

3月7日,十二届全国人大五次会议新闻中心在梅地亚中心多功能厅举行记者会,会上,农业部部长韩长赋就农产品安全以及种植业和养殖业中农药和兽药的使用监管情况回答农民日报记者的提问。

农民日报记者提问称,随着人们生活水平的提高,现在老百姓对于农产品的安全和优质要求越来越高,尤其是对于种植业和养殖业中农药和兽药的使用监管情况尤为关注。请问农业部在这方面有哪些具体措施,下一步又准备采取哪些举措,进一步提升农产品质量安全水平,不断满足消费者越来越升级的消费需求?

部长韩长赋表示,农产品质量安全总体向好,但问题还不少,所以不能松懈。人民群众对农产品质量安全高度关注,所以农业部门有责任把这项工作做好。关于农药兽药残留问题,确实是比较突出,农

药、兽药残留主要发生在种养环节,也有一部分发生在流通环节,比如鱼的非法添加问题,有的是在运输环节。

对此,农业部正在采取几项措施,下一步要加大力度。

第一,狠抓高毒农药的管理。高毒农药这几年已经禁用了39种,还有12种要限定在非食用作物上使用。现在,高毒农药使用量比重已经从本世纪初的35%下降到2%。下一步还要本着“时机成熟一个禁用一个”原则分步推进,现在已经列入计划的近两年要淘汰的还有3个。有的说,为什么不能马上淘汰呢?因为有一些害虫,比如地下害虫,像经济作物、非食用作物,包括林木害虫,有时候还需要这样的药物。所以,要加强研发,要有替代品。

第二,要加大蔬菜生产基地农兽药残留超标检验,实行市场准入制度,加大源头管理。现在我们在“菜篮子”生产大县推广生产者合理的科学用药,同时推广专业化的统防统治。

第三,狠抓“三鱼两药”。针对孔雀石绿、硝基呋喃进行专项整治,严查打击违禁使用行为。现在看,主要是在鱼类长途运输中使用,因为我们有一个消费习惯,大家愿意吃活鱼,活鱼长途运输容易死,所以有一些经营者就进行非法添加。总的来看,情况是向好的方向发展。

第四,狠抓抗菌素药物的使用。开展全国兽药抗菌药的综合治理

2017年03月10日版（第10周）

五年行动，要推广二维码、兽药处方和休药期制度。

第五，继续严查打击“瘦肉精”，发现一起，打击一起。

对于下一步的计划，韩长赋称，在农产品质量安全方面，重点推进“三化”。一是推进标准化生产。二是狠抓全程化监管。三是推进品牌化建设。特别是在规模经营主体中首先推广标准化生产。

原文链接：<http://www.woyaoce.cn/News/214264.html>

时间：2017-03-07 来源：我要测

■ 李克强：扩大内外销产品“同线同标同质”实施范围

国务院总理李克强5日在作政府工作报告时说，进一步释放国内需求潜力。推动供给结构和需求结构相适应、消费升级和有效投资相促进、区域城乡发展相协调，增强内需对经济增长的持久拉动作用。

促进消费稳定增长。适应消费需求变化，完善政策措施，改善消费环境。一要加快发展服务消费。开展新一轮服务业综合改革试点，支持社会力量提供教育、养老、医疗等服务。推动服务业模式创新和跨界融合，发展医养结合、文化创意等新兴消费。完善旅游设施和服务，大力发展乡村、休闲、全域旅游。扩大数字家庭、在

在线教育等信息消费。促进电商、快递进社区进农村，推动实体店销售和网购融合发展。二要增加高品质产品消费。引导企业增品种、提品质、创品牌，扩大内外销产品“同线同标同质”实施范围，更好满足消费升级需求。三要整顿和规范市场秩序。严肃查处假冒伪劣、虚假广告、价格欺诈等行为，加强消费者权益保护，让群众花钱消费少烦心、多舒心。

积极扩大有效投资。引导资金更多投向补短板、调结构、促创新、惠民生的领域。今年要完成铁路建设投资8000亿元、公路水运投资1.8万亿元，再开工15项重大水利工程，继续加强轨道交通、民用航空、电信基础设施等重大项目建设。中央预算内投资安排5076亿元。落实和完善促进民间投资的政策措施。深化政府和社会资本合作，完善相关价格、税费等优惠政策，政府要带头讲诚信，决不能随意改变约定，决不能“新官不理旧账”。

优化区域发展格局。统筹推进三大战略和“四大板块”发展，实施好相关规划，研究制定新举措。推动国家级新区、开发区、产业园区等创新发展。支持资源枯竭、生态严重退化等地区经济转型发展。优化空域资源配置。推进海洋经济示范区建设，加快建设海洋强国，坚决维护国家海洋权益。

2017 年 03 月 10 日版 (第 10 周)

扎实推进新型城镇化。深化户籍制度改革，今年实现进城落户 1300 万人以上，加快居住证制度全覆盖。支持中小城市和特色小城镇发展，推动一批具备条件的县和特大镇有序设市，发挥城市群辐射带动作用。推进建筑业改革发展，提高设计水平和工程质量。统筹城市地上地下建设，再开工建设城市地下综合管廊 2000 公里以

国际风云

■ 美国FDA阐述食品安全法中的第三方审核

据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，美国 FDA 日前就食品安全法中的第三方审核发布指南。

美国食品安全现代化法案建立了第三方审核的自愿制度，以开展食品安全审核并为国外食品企业颁发证书。

美国食品安全现代化法建立了多层监管的体制，并认为 FDA 在食品安全风险防范方面发挥了重要作用。然而，食品安全现代化法明确指出，食品安全的首要责任在于食品企业。

美国 FDA 的职责是建立强大的、基于风险的食品安全标准，并监督和帮助企业满足这些标准，也有义务督促食品企业实体核实供应商是否满足 FDA 食品安全标准。

上，启动消除城区重点易涝区段三年行动，推进海绵城市建设，使城市既有“面子”、更有“里子”。

原文链接: <http://www.woyaoce.cn/News/214235.html>

时间: 2017-03-07 来源: 我要测

与第三方审核有关的条例包括第三方认证认可条例、海外供应商验证程序（FSVP）和预防控制（PC）的验证规则、审核农产品规则合规策略。

原文链接: <http://news.foodmate.net/2017/03/419710.html>

时间: 2017-03-03 来源: 食品伙伴网

■ 美国或要求日本进一步开放大米和牛猪肉市场

将于 4 月中旬启动的日美“高层经济对话”中，农产品的贸易自由化或将与汽车贸易和外汇政策一起成为关注焦点之一。美国农业团体也在谋求日美缔结自由贸易协定（FTA）。日本政府和农业相关人士担心，美国会围绕大米、牛肉、猪肉等的市场开放，以强硬姿态对日本提出高于其退出的跨太平洋伙伴关系协定（TPP）的要求。

目前由于美国政府部分高级官员人事尚未敲定，关于 4 月的首次对话估计不会进入细节谈判。美方会在何种程度上提出明确要求也是关注点之一。东京大学研究生院农业经济学教授铃木宣弘预测：“最严重的要求大概会是扩大美国产大米的进口配额吧。”

TPP 中规定了日本向美国新设大米的无关税进口配额。这对美国来说是扩大对日出口的大好机会，但 TPP 的生效却最终触礁。可以预见，日美双边谈判中，美国预计将会提出更大的配额要求。

TPP 中将牛肉关税从现在的 38.5%分阶段降至 9%一事也被搁置。美国相对早一步与日本缔结了经济伙伴关系协定（EPA）的澳大利亚处于劣势，美国食用肉生产团体为日美 FTA 的缔结对特朗普政府的游说力度渐强，或将直接形成对日方的压力。

日本前农相、自民党众院议员西川公也等人 2 日为收集消息前往美国首都华盛顿，将与美国参院农业委员会主席罗伯茨等人进行会晤。自民党农林相关议员中，也有认为美国总有一天会重回 TPP，乐观地认为“不会被过度让步”，但未来形势无法预料。

原文链接: <http://china.kyodonews.jp/news/2017/03/135054.html>

时间: 2017-03-03 来源: 共同社

■ 美国更新对日本食品因核泄漏事件的自动扣留检查措施

2017 年 3 月 6 日，美国食品药品监督管理局（FDA）更新对日本食品因核泄漏事件的自动扣留检查措施（第 99-33 进口警示），在进口警示中删除了 801（a）（3）中有关此措施的费用规定，同时，修改了第 99-33 进口警示名单中所列的产品上市格式，在指导部分增加了其他联系信息，并在修改部分标注“***”以明显辨识。

原文链接: <http://news.foodmate.net/2017/03/420386.html>

时间: 2017-03-08 来源: 食品伙伴网

法规标准

■ 欧盟修订两种农药的使用条件

据欧盟网站消息，2 月 28 日欧盟发布（EU）2017/359 与（EU）2017/360 条例，修订苄草丹（oxyfluorfen）与噻嗪酮（Buprofezin）的使用条件。

按照欧盟（EU）2017/359 条例，苄草丹及其代谢物会对水生生物产生一定的危害，将其使用条件修订为，在秋季到第二年春季期间允许其使用，每年每公顷使用不超过 150g 活性物质。欧盟要求各成

2017 年 03 月 10 日版 (第 10 周)

员国在 2017 年 6 月 21 日之前修订或收回苳草丹的植保产品授权书，
对其在植物作物中的残留宽限期截止 2018 年 6 月 21 日。

按照欧盟 (EU) 2017/360 条例，考虑到噻嗪酮在加工过程中会
代谢为致癌物苯胺，因此修改其应用条件，禁止应用于食用植物作物
中。欧盟要求各成员国在 2017 年 6 月 21 日之前撤回或修订含噻嗪酮
的植保产品授权书，其在植物作物中的残留宽限期截止 2018 年 6 月
21 日。

原文链接: <http://news.foodmate.net/2017/03/420080.html>

时间: 2017-03-06 来源: 食品伙伴网

■ 欧盟从授权使用的食品添加剂清单中删除山梨 酸钙

2017 年 3 月 6 日，欧盟发布 G/SPS/N/EU/202 通报，旨在公布从
(EC) 第 1333/2008 号附件 II 和 III 以及 (EU) 第 231/2012 号附件
中去除山梨酸钙 (E 203)。从 (EC) No1333/2008 去除山梨酸钙 (E203)
的措施是由于缺乏足够的遗传毒性数据而导致无法评估当该物质作为
食品添加剂时的健康风险。因此，将该物质排除在欧盟授权使用的食
品添加剂清单之外。

基于上述原因，(EC) No1333/2008 (食品添加剂的授权使用和使

用限值) 和 (EU) 231/2012 号附件 (食品添加剂规范) 的附件 II 和
III 已作相应修改。评议期至: 2017 年 5 月 5 日。

原文链接: <http://news.foodmate.net/2017/03/420353.html>

时间: 2017-03-08 来源: 食品伙伴网

■ 韩国发布《畜产品卫生管理法实施规则》部分修 订令

3 月 7 日，韩国政府公布了《畜产品卫生管理法实施规则》部分
修订令，以阻止不合格畜产品流通、销售，强化行政处罚标准。

修订令规定，对于篡改产品的生产日期或保质期、或以不正当方
法增加重量或容量、或使用不合格用水的行为，一经发现将吊销营业
执照或查封经营场所。

另外，委托其他食用蛋收购、销售业者贴牌的食用蛋收购、销售
业者，受委托食用蛋收购、销售业者有违法行为将一起受到行政处罚。

接受新卫生教育不足 2 年者预进行已受新卫生教育所属业种营业
或已受卫生教育者预进行当年所受教育所属业种营业的情况可免除再
进行卫生教育。

同时，今年 4 月 1 日起不适宜食用的食用蛋要装入贴有“废弃用”
的废弃容器，不可混入色素一起销售。并对废弃内容进行记录，该记
录自废弃之日起要保管 6 个月以上。

2017 年 03 月 10 日版 (第 10 周)

原文链接: <http://news.foodmate.net/2017/03/420418.html>

时间: 2017-03-08

来源: 食品伙伴网

预警通报

■ 欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2017年第9周)

据欧盟官方网站消息, 在 2017 年第 9 周通报中, 欧盟 RASFF 通报我国产品 (不包括港澳台) 有 12 例。

具体如下:

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2017-2-27	西班牙	冷冻鱿鱼	2017. AJC	非法进口, 操作未经许可	进口未经许可, 未在市场销售	拒绝入境
2017-2-27	西班牙	冷冻鱿鱼	2017. AJD	非法进口, 操作未经许可	进口未经许可, 未在市场销售	拒绝入境
2017-2-27	西班牙	冷冻鱿鱼	2017. AJG	非法进口, 操作未经许可	进口未经许可, 未在市场销售	拒绝入境
2017-2-27	西班牙	冷冻鱿鱼	2017. AJE	非法进口, 操作未经许可	进口未经许可, 未在市场销售	拒绝入境
2017-2-27	西班牙	冷冻鱿鱼	2017. AJH	非法进口, 未获批准的经营者	未获批准进口, 未在市场销售	拒绝入境
2017-2-28	西班牙	坚果	2017. AJN	黄曲霉毒素超标	未获准进口, 未在市场销售	拒绝入境
2017-3-1	西班牙	冷冻鱿鱼	2017. AJQ	非法进口, 未获批准的经营者	未获批准进口, 未在市场销售	拒绝入境
2017-3-2	西班牙	辣椒籽	2017. AJU	包装缺陷	理化处理, 未在市场销售	拒绝入境
2017-3-2	奥地利	发光吸管	2017. 0268	邻苯二甲酸丁苄酯迁移超标	发布公众警告, 通报国无销售	预警通报
2017-3-2	意大利	牛排刀	2017. 0269	重金属铬超标	召回, 限制销售, 信息通报	信息通报
2017-3-3	西班牙	冷冻甘蓝	2017. AKA	检出氟硅唑	未获准进口, 未在市场销售	拒绝入境
2017-3-3	葡萄牙	坚果	2017. AKC	黄曲霉毒素超标	再次派送, 未在市场销售	拒绝入境

原文链接: <http://news.foodmate.net/2017/03/419954.html>

时间: 2017-03-06

来源: 食品伙伴网

■ 2017年3月输日食品违反日本食品卫生法情况（3月7日更新）

发布日期	品 名	条文	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当检疫所	输入者	措施状况	备考
2017/3/3	盐渍蔬菜: 彩色莲藕 (COLORED LOTUS ROOTS)	第 11 条第 2 项	YANGZHOU TIANHE FOOD CO., LTD.		中国	检出亚硫酸盐(二氧化硫) 0.033g/kg	神戸	石光商事株式会社	废弃、退货等(全量保管)	自主检查
2017/3/3	盐渍蔬菜: 盐渍莲藕 (SALTED LOTUS ROOTS)	第 11 条第 2 项	YANGZHOU TIANHE FOOD CO., LTD.		中国	检出亚硫酸盐(二氧化硫) 0.052g/kg	神戸	石光商事株式会社	废弃、退货等(全量保管)	自主检查
2017/3/3	大粒落花生	第 6 条第 2 号		RonGCHENG ZHONGXING PEANUT PRODUCTS CO., LTD	中国	检出黄曲霉毒素 25 μg/kg (B1:7.7, G1:14, G2:2.9)	横浜	三昌貿易株式会社	废弃、退货等(全量保管)	命令检查

原文链接: <http://news.foodmate.net/2017/03/420131.html>

时间: 2017-03-07 来源: 食品伙伴网

■ 2017年2月美国FDA自动扣留我国食品情况（2月汇总）

据美国食品药品监督管理局消息，2 月份美国 FDA 更新进口预警措施（import alert），其中，对我国 20 家企业的产品实施自动扣留。

相关信息如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
99-39	2017-2-2	浙江杭州	HANGZHOU XIAOSHAN HEZHUANGSHUCAI JIANGPIN CO., LTD	萝卜	疑似营养信息格式不正确；并未标注生产商、包装商、经销商的地址
16-124	2017-2-2	福建厦门	XinZhiRong (Xiamen) Industrial Co., Ltd	蛙腿	氯霉素
99-39	2017-2-1	广东汕头	Shantou City Qiaofeng Group Co., Ltd.	鱼丸	疑似未标注配料的常用或通用名；标签缺英文
99-22	2017-2-6	广东汕头	Shantou City Qiaofeng Group Co., Ltd.	冷冻蟹肉棒	疑未标注蛋过敏原
16-119	2017-2-10	湖北荆州	Hubei Golden Carp Food Co., Ltd.	鲤鱼	HACCP：生产、加工包装环境
16-119	2017-2-10	浙江温州	ZHEJIANG XIANGHAI FOOD CO., LTD.	带鱼	HACCP：生产、加工包装环境
16-74	2017-2-8	辽宁大连	DALIAN JINHUI MARINE PRODUCT CO., LTD	凤尾鱼	生产、包装、贮藏条件
99-05	2017-2-3	山东济宁	Jining Meiya Foods, Ltd.	姜	乐果
99-22	2017-2-10	辽宁大连	DALIAN SHENGHUA SEAFOOD CO., LTD.	蟹肉棒	过敏原标识
16-119	2017-2-15	广东广州	GUANGDONG CANNERY	鲛鱼罐头	HACCP：生产、加工包装环境
16-74	2017-2-15	广东江门	Taishan Guanglong Foodstuff Process Co., Ltd.	冻银鱼干	生产、包装、贮藏条件
16-119	2017-2-15	广东广州	Eagle Coin Enterprises Group	鲛鱼罐头	HACCP：生产、加工包装环境
99-22	2017-2-16	山东青岛	QINGDAO UNIBOND ZHENGJIN AQUATIC PRODUCTS CO., LTD.	蟹肉棒	标签过敏原
99-22	2017-2-16	山东青岛	QINGDAO ZHENGJIN GANGDAO FOODSTUFFS CO., LTD	蟹肉棒	标签过敏原
99-22	2017-2-16	山东青岛	QINGDAO ZHENGJIN GROUP IMP & EXP	蟹肉棒	标签过敏原

2017年03月10日版 (第10周)

99-22	2017-2-16	山东青岛	QINGDAO ZHENGJIN WEST COAST AQUA	蟹肉棒	标签过敏原
99-22	2017-2-16	山东青岛	Qingdao Zhengjin Haiqing Aquatic Products Co Ltd	蟹肉棒	标签过敏原
16-124	2017-2-17	广东化州	Xinhai Aquatic Products Co. Ltd.	罗非鱼	磺胺嘧啶
16-124	2017-2-28	广西南宁	GUANGXI NANNING BAIYANG FOOD CO., LTD.	冻罗非鱼片	磺胺嘧啶
99-22	2017-2-28	福建福州	LianJiang Xulong Foods Co.,Ltd.	冷冻鱼丸	标签过敏原
99-37	2017-2-1	湖北荆州	Hubei Golden Carp Food Co., Ltd.	鱼类小吃	生产工艺未备案

原文链接: <http://news.foodmate.net/2017/03/420117.html>

时间: 2017-03-06 来源: 食品伙伴网

■ 2017年2月中国出口韩国食品违反情况 (3月6日更新)

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名 (英语产品名)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果
2017. 2. 1	釜山厅 (神仙台)	农林产品	川芎	천궁 CNIDIUM OFFICINALE MAKINO	ANHUI HELIN PHARMACEUTICAL CO., LTD	毒死蜱超标	0.5 ppm 以下	1.2 ppm
2017. 2. 1	京仁厅	加工食品	油炸土豆泥饼	감자-파인애플 크로켓 FROZEN BREADED POTATO CROQUETTE (POTATO-PI NEAPPLE)	QINGDAO A&K FOODS CO., LTD	检验发现含有防腐剂山梨酸	0	0.070 g/kg
2017. 2. 1	京仁厅 (义往)	加工食品	烤荞麦面粉H	볶음메밀가루 H ROASTED BUCKWHEAT FLOUR	CHIFENG OGURA FLOUR MILL CO., LTD.	检验发现含有合成防腐剂丙酸	0	检验体 1: 0.030g/kg 检验体 2: 0.031g/kg

2017. 2. 2	釜山厅	加工食品	冷冻蚕蛹	냉동번데기 FROZEN SILKWORM CHRYSLIS	WUJIANG CITY YINGHU COLD STORES	酸价和过氧化 值超标	/	/
2017. 2. 2	京仁厅	加工食品	马奇果提取物 粉末	마키베리추출분말 MAQUI BERRY EXTRACT POWDER	CNLAB NUTRITION, ASIAN GROUP	二氧化硫超 标	0. 030g/kg	0. 040g/kg
2017. 2. 2	京仁厅	加工食品	石榴提取物 粉末	석류열매 추출분말 POMEGRANATE EXTRACT POWDER	CNLAB NUTRITION, ASIAN GROUP	二氧化硫超 标	0. 030g/kg 以 下	0. 069g/kg
2017. 2. 2	京仁厅	加工食品	越橘提取物 粉末	링곤베리 추출분말 LINGON BERRY EXTRACT POWDER	CNLAB NUTRITION, ASIAN GROUP	二氧化硫超 标	0. 030g/kg 以 下	0. 041g/kg
2017. 2. 2	京仁厅	加工食品	白桦茸提取 物粉末	차가버섯 추출분말 CHAGA MUSHROOM EXTRACT POWDER	CNLAB NUTRITION, ASIAN GROUP	检验发现含 有食用色素	0	食用色素赤色 第 2 号: 0. 054 g/kg, 食用色素青色 第 1 号: 0. 008 g/kg
2017. 2. 3	京仁厅	加工食品	山楂饼/ 果丹皮	산사편/과단피 HAW FLAKES	CHINACOOP JINNAN HUADE CO. LTD	检验发现含 有食用色素	0	食用色素赤色 第 102 号: 0. 01g/kg
2017. 2. 6	釜山厅(甘 川港)	加工食品	冷冻玉米蟹 肉混合饼 (油炸用)	냉동 콘플레이크 게살 혼합스틱 (튀김용) FROZEN CORNFLKES IMITATION CRAB STICK	WEIHAI RUNYANG FOOD CO., LTD	부적합 제품과 제조일자 및 유통기간이 동일	/	/
2017. 2. 6	京仁厅	加工食品	杏仁饼干	누가비스킷 NOUGAT BISCUIT	JIAO ZUO HUILIKANG FOOD CO., LTD.	检验发现含 有甜蜜素	0	23

2017.2.7	京仁厅(义往)	器具及容器包装	玻璃酸奶瓶	디저트 요구르트병-롱 GLASS BOTTLE	KUNSHAN ITOPIA FOOD PACKAGING CO., LTD	抗热冲击强度不符合标准	按照食品安全规定	有裂痕
2017.2.7	京仁厅(平泽)	农林产品	冷冻蒜	냉동 마늘 FROZEN GARLIC	NANJING HUILINWAN INTERNATIONAL TRADE CO., LTD	进口食品现场检查不达标(不达标原因:腐烂比率达到40.3%)	0.03	0.403
2017.2.10	京仁厅	加工食品	腌制紫苏叶	염장갯잎 SALTED PERILLA LEAVES	DANDONG JIANGYUAN FOODSTUFF PRODUCT CO LTD	大肠菌不符合标准	n=5, c=1, m=0, M=10	0, 0, 0, 250, 430
2017.2.13	京仁厅(平泽)	加工食品	冷冻蒜泥	냉동다진마늘 FROZEN MASHED GARLIC	QINGDAO KANGJING FOODS CO., LTD	二氧化氯超标	0.7mg/kg 以下	4.6mg/kg
2017.2.13	京仁厅	加工食品	冷冻蒜泥	냉동다진마늘 FROZEN MASHED GARLIC	QINGDAO JUFENG XIANGHE FOOD. CO., LTD	二氧化氯超标	0.7 ppm 以下	8.6 ppm
2017.2.13	京仁厅	加工食品	冷冻蒜泥	냉동다진마늘 FROZEN MASHED GARLIC	QINGDAO YONGFANGYUAN FOOD CO., LTD.	二氧化氯超标	0.7 ppm 以下	检验体1: 2.6 ppm, 检验体2: 2.6 ppm
2017.2.14	京仁厅	器具及容器包装	制冰机	아이스메이킹머신 ICE MAKING MACHINE	XIAMEN HAIMU import AND EXPORT CO. LTD.	镍超标(0.5%柠檬酸溶液)	0.1mg/L 以下	0.3 mg/L
2017.2.15	京仁厅	器具及容器包装	多用途杯子	다용도 컵 MULTI PURPOSE CUP	TAI CHENG TAO CI GONG FANG	总溶出量超标	150mg/l 以下	3379mg/l

2017 年 03 月 10 日版 (第 10 周)

2017. 2. 16	京仁厅	加工食品	马奇果粉末 마퀴베리분말 MAQUIBERRY POWDER	XI' AN GEEKEE BIOTECH CO., LTD	发现含有食 用色素	0	食用色素赤色 第 2 号: 0.05g/kg, 食用色素青色 第 1 号: 0.01g/kg
2017. 2. 16	京仁厅	加工食品	野樱莓粉末 아로니아분말 ARONIA POWDER	XI' AN GEEKEE BIOTECH CO., LTD	发现含有食 用色素	0	食用色素赤色 第 2 号: 0.04g/kg, 食用色素青色 第 1 号: 0.02g/kg
2017. 2. 16	京仁厅	加工食品	巴西莓粉末 아사이베리 분말 ACAIBERRY POWDER	XI' AN GEEKEE BIOTECH CO., LTD	发现含有食 用色素	0	食用色素赤色 第 2 号: 0.04g/kg, 食用色素青色 第 1 号: 0.01g/kg
2017. 2. 16	京仁厅	器具及容器 包装	电饭锅 (SCJ-S40WT) 전기밥솥 (SCJ-S40WT) RICE COOKER (SCJ-S40WT)	GUANGZHOU HUIJIAFU ELECTRIC APPLIANCES CO., LTD.	PP 总溶出量 超标	30 mg/L 以下	80(4%醋酸), 7(水), 20(甲 庚烷)
2017. 2. 24	仁川港	水产品	冷冻鳗鱼 (鳗鲡, F) 냉동장어 (뱀장어, F) FROZEN EEL FILLET	Fujian Huanong Food Co., Ltd	提交伪造证 明	/	/

原文链接: <http://news.foodmate.net/2017/03/419933.html>

时间: 2017-03-06 来源: 食品伙伴网